Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

ES 1185-1 (2005) (Arabic): MILK AND WATER ICE (ICE CREAM) Part 1: MILK ICE

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١١٨٥-١/ ٢٠٠٥

المثلوجات اللبنية والمائية (الآيس كريم)

الجزء الأول :

المثلوجات اللبنية

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١١٨٥ ١ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " المثلوجات اللبنية والمائية (الآيس كريم) الجزءالأول : المثلوجات اللبنية " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

المثلوجات اللبنية والمائية (الآيس كريم)

الجزءالأول : المثلوجات اللبنية

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالمثلوجات اللبنية وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعاريف

هى المنتجات الغذائية المجمدة والمتحصل عليها من اللبن أو منتجاته فى صورة مستحلب دهن وبروتين اللبن مع إضافة المحليات السكرية الطبيعية ومواد غذائية أخرى أو مخاليط من الماء والمحليات السكرية الطبيعية .
وتشمل هذه المنتجات :-

٢/ ١ المثلوجات القشدية (ايس كريم) السادة أو المضاف اليها الفواكهة أو الشيكولاته أو المكسرات .

٢/ ٢ مثلوجات لبنية سادة أو المضاف اليها الفواكهة أو الشيكولاتة أو المكسرات أو الزبادى .

٢/ ٣ الشربت : هو خليط من مكونات المثلوجات المائية و جوامد اللبن والمضاف أو غير المضاف اليه او الشيكولاته او المطعمات او الفواكه او الزبادى ٠

٣- الاشتراطات الاساسية

٣/ ١ تكون الخامات المستخدمة فى صناعة كل من هذه المنتجات مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٣/ ٢ تكون مصنوعة فى محال مرخص لها بصناعتها وان يكون العاملون فى صناعتها خاضعين للاشراف الصحى المستمر .

٣/ ٣ تتم معاملة المخاليط المعده لصناعة المثلوجات اللبنيه بالمعاملة الحرارية (من حيث الحرارة والمدة الكافية) التى تضمن القضاء على جميع الميكروبات الممرضة .

٣/ ٤ يحظر تخزين أو تداول أو بيع المثلوجات بأنواعها الا فى ثلاجات مخصصة لهذا الغرض على ان لاتزيد درجة حرارتها على - ١٥ °س .

٣/ ٥ يحظر إضافة اى نوع من الدهون خلاف دهن اللبن فى هذه المنتجات

٣/ ٦ فى حالة بيع المثلوجات فى عبوات من البسكويت فيجب أن يكون صالحاً للاستهلاك الادمى وخالياً من حمض البوريك واملاحه .

٣/ ٧ يحظر استعمال المحليات الصناعية .

٣/ ٨ تكون المكسرات والفواكهة المضافة خاليه من الاصابات الحشرية

٣/ ٩ تكون المكسرات المضافه خاليه من التزنخ .

٣/ ١٠ يكون طعم المنتج النهائى مميز للصنف

٣/ ١١ المثلوجات القشدية السادة (الايس كريم)

٣/ ١١/ ١ لا تقل نسبة دهن اللبن عن ٦٪.

٣/ ١١/ ٢ لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٣٢٪.

٣/ ١٢ المثلوجات القشدية بالفواكهة أو المكسرات أو الشيكولاتة أوالمطعمات.

٣/ ١٢/ ١ لا تقل نسبة دهن اللبن عن ٥٪.

٣/ ١٢/ ٢ لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٣٠٪

٣/ ١٣ المثلوجات اللبنية السادة أو بالفواكهة أو بالمكسرات أو المطعمات أو الشيكولاتة .

٣/ ١٣/ ١ لا تقل نسبة دهن اللبن عن ٣٪ .

٣/ ١٣/ ٢ لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٢٨٪ .

٣/ ١٤ الشربت

٣/ ١٤/ ١ لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٢٤٪

٣/ ١٥ لا تزيد نسبة الحموضة على ٠,٣٪ محسوبة كحمض لا كتيك فى المنتج السادة والمضاف إليه فانيليا .

٣/ ١٦ لا تزيد نسبه الريع فى المنتج على ١١٨٪ (حيث ان الريع هو الزيادة فى حجم المنتج بعد الخفق والتجميد عن نفس الحجم من المخلوط الاصلى السائل).

٣/ ١٧ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية .

٣/ ١٨ لا يزيد العد الكلى للبكتريا على ١٥٠٠٠٠ خليه/ جرام (على ان يكون العد بطريقة العد القياسى بالاطباق) .

٣/ ١٩ لا يزيد عدد بكتريا المجموعه القولونيه على ١٠ خلية/جرام .

٣/ ٢٠ تكون خالية من البكتريا الممرضة وافرازاتها السامة .

٣/ ٢١ تكون خالية من بكتريا القولون النموذجى .

٣/ ٢٢ تكون المكسرات والفواكهة المستخدمة خالية من الاصابات الفطرية وسمومها .

٣/ ٢٣ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية .

٣/ ٢٤ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لستور الأغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ٢٥ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٦ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس) .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون طعم المنتج النهائى مميز للصنف

٤/ ٢ يكون المنتج خاليا من عيوب الصناعة مثل الترمل والتبلور .

٤/ ٣ تكون المادة السكرية المستعملة اما من السكروز أو خليط من السكروز وبعض المحليات السكرية الطبيعية الاخرى .

٤/ ٤ نسبة السكريات الطبيعية فى حدود ١٢ ٪ محسوبة كسكر محول .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ تكون العبوات المستخدمة مناسبة تكفل حماية المنتج من حدوث اى تلوث أو تغير فى خواصه الطبيعية والكيميائية أو صلاحيته للاستهلاك الآدمي على الا تتعارض العبوات المستخدمه مع المواصفات و القرارات فى شأن العبوات المستخدمه فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ مراعاة ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣فترات صلاحية المنتجات الغذائية ،والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦" بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه"، ويدون على العبوات البيانات التالية باللغة العربية وبطريقة غيرقابلة للمحو ويجوز كتابتها بلغات اجنبية الى جانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج و / أو المعبىء وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم الصنف ونوعه

٥/ ٢/ ٣ حجم محتويات العبوة

٥/ ٢/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافه

٥/ ٢/ ٥ تاريخ الانتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية على العبوات التى تزيد على ٢٠٠ مل والعبوات من٢٠٠ مل فأقل على العبوات الحاوية للعبوات الصغيرة .

٥/ ٢/ ٦ اشتراطات الحفظ والتداول

٥/ ٢/ ٧ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥ الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لأختبار الألبان ومنتجاتها

٧- المصطلحات الفنية

المثلوجات القشدية.. Ice cream
الشربت.. Sherbets
مثلوجات اللبن السادة .... Plain milk ices
مثلوجات اللبن بالفواكهة.. Fruit milk ices
بكتريا القولون النموذجى... *E. coli*
العد الكلى للبكتريا.. Total bactrial count

٨- المراجع

1- W-S Arbuckle 1986

Ice cream 4 th edition

AVI publishing company in New York U.S.A

2- R – K Robinson (1990)

Dairy Microbiology second edition
Elsevier science publishers LTD – USA Canada

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئه المصريه العامه للمواصفات والجودة
- المعامل المركزية - وزارة الصحة
- مصلحة الكيمياء
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى – قسم تكنولوجيا الألبان
- المركز القومى للبحوث
- كلية الزراعة – جامعة الازهر
- شركة مصر للالبان
- شركة جهينة للالبان
- شركة انجوى
- هيئة الخدمات البيطرية.
- الهيئة العامة للتصنيع
- ادارة مراقبة الاغذيه

[الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة]

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1185-1/ 2005

MILK AND WATER ICE (ICE CREAM)

PART : 1

MILK ICE

ICS : 67 . 100 . 40

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality